

	PAC GEL s.r.l. Stabilimento di produzione e confezionamento: Via Sotto ai Camaldoli, 56 -80059-Torre del Greco (NA) – Tel 081/8471164 www.pacgel.it	Rif. cod. C6 Rev. del 16/01/2023 Pag 1/2
	SCHEMA TECNICA CORNETTO 80 g VUOTO DA LIEVITARE	

DESCRIZIONE PRODOTTO e CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
 Prodotto da lievitare dolce crudo congelato, di pasta lievito sfogliato dopo cottura, di classica forma a semi luna. Colore: Avorio da crudo e dorato dopo cottura. Sapore: Tipico del prodotto. Odore: tipico.

DEFINIZIONE PRODOTTO				
Codice Articolo C6	NUMERO PEZZI PER CARTONE: 100	PESO SINGOLO PEZZO ALL'ORIGINE: 80 g circa	PESO NETTO CARTONE: 8,0 Kg	TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE: 12 MESI A -18 °C
		COD. ITF 14: 18052400312275 COD.EAN 13: 8052400312278		
COD. EAN/UCC 128: (01) ITF14(10) lotto(15) termine minimo di conservazione				
<i>n.b. i singoli pezzi sono soggetti ad oscillazioni di peso del +/- 10% data l'artigianalità del prodotto</i>				

INGREDIENTI
 Farina di FRUMENTO; margarina vegetale: (oli e grassi vegetali (SOIA, girasole, colza, palma, cocco), in proporzione variabile), acqua, emulsionanti (E471), conservanti (E202), acidi (acido citrico), aromi, coloranti (carotenii), acqua, zucchero, lievito di birra, UOVA, emulsionanti: mono e digliceridi degli acidi grassi, Farina di GRANO tenero, Emulsionante: E472e (Colza), GLUTINE di GRANO, Agente di trattamento della farina: E300, enzimi, sale, LATTE scremato in polvere, siero di LATTE in polvere, aromi.
 IL PRODOTTO PUO' CONTENERE TRACCE DI: FRUTTA A GUSCIO, LUPINI, PESCE, SEMI DI SESAMO, SENAPE.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	
C.B.T. A 37 °C	< 1.000.000 UFC/g
Coliformi totali	< 1.000 UFC/g
Coliformi Fecali	ASSENTI
Staphilococcus	<100 UFC/g
Salmonella- Listeria	ASSENTE IN 25 g
<i>I parametri riportati sono da considerarsi puramente indicativi in quanto il prodotto va consumato solo previa cottura.</i>	

CONTROLLO DELLA QUALITA' E MODALITA' DI TRASPORTO
 Processo produttivo tenuto sotto controllo mediante sistema H.A.C.C.P. come previsto dal Reg. CE 852/04. Trasporto effettuato in regime di temperatura controllata ai sensi del Reg.CE 37/05, del D.M. 493 del 25/09/95 e del D.lgs 110/92 in materia di trasporto di alimenti surgelati.

MODALITA' DI COTTURA
 MODALITA' DI COTTURA: Disporre il prodotto ben distanziato sulle teglie di cottura, far lievitare per circa 8/10 ore a temperatura ambiente (22-24 °C) coprendo con un telo di plastica. Cuocere in forno già caldo a 170 °C per 20 minuti circa.

MODALITA' DI CONSERVAZIONE
 Conservare alla temperatura di -18°C. Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato e va consumato entro 24 ore. Prodotto surgelato all'origine da consumarsi solo previa cottura.

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (valori medi riferiti a 100 g di prodotto così come venduto)							
VALORE ENERGETICO		Grassi	Di cui saturi	Carboidrati	di cui zuccheri	Proteine	Sale
Kcal	kJ	14,5g	3,1g	44,6g	8,7g	8g	1g
344,1	1443,5						

<i>Redatto e Verificato RGO</i>	<i>Approvato da AU</i>
<i>Fabio Formisano</i>	<i>Nicola Panariello</i>

	PAC GEL s.r.l. <i>Stabilimento di produzione e confezionamento:</i> <i>Via Sotto ai Camaldoli, 56 -80059-Torre del Greco</i> <i>(NA) – Tel 081/8471164 www.pacgel.it</i>	Rif. cod. C6 Rev. del 16/01/2023 Pag 2/2
	SCHEMA TECNICO CORNETTO 80 g VUOTO DA LIEVITARE	

PRODOTTO SENZA GRASSI IDROGENATI

INFORMAZIONI SULLE COMPONENTI ALLERGENICHE			
<u>ALLERGENE</u>	PRESENTE Come ingrediente	POSSIBILE contaminazione crociata	ASSENTE
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ibridi) e prodotti derivati	•		
Crostacei e prodotti a base di crostacei			•
Uova e prodotti a base di uova	•		
Pesce e prodotti a base di pesce		•	
Arachidi e prodotti a base di arachidi		•	
Soia e prodotti a base di soia	•		
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)	•		
Frutta secca in guscio (mandorla, nocciola, noce, anacardio, noce pecan, noce brasiliana, pistacchio, noce macadamia e Queensland) e prodotti derivati.		•	
Sedano e prodotti a base di sedano			•
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo		•	
Senape e prodotti a base di senape		•	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10mg/Kg espressi come SO ₂			•
Lupini e prodotti a base di lupini		•	
Molluschi e prodotti a base di molluschi			•

DICHIARAZIONI O.G.M.

Prodotto esente da organismi geneticamente modificati ai sensi del reg. CE 1829/2003 e 1830/2003

IMBALLAGGIO PRIMARIO E SECONDARIO (UVE)

MATERIALE DI CONFEZIONAMENTO	Busta in polietilene (idonea al contatto alimentare in conformità al REG. CE 1935/04- UE 10/2011) immessa in cartone ondulato.		
Dimensioni cartone	39 x 27 x 21 cm		
Peso cartone vuoto	g 344		
Peso lordo UVE	Kg 8,34		
Peso netto UVE	Kg 8		
<i>n.b. i singoli pezzi sono soggetti ad oscillazioni di peso del +/- 10% data all'artigianalità del prodotto</i>			

SCHEMA DI PALLETIZZAZIONE

N° UVE PER STRATO	9	DIMENSIONE PALLET	Cm 190X120X80 circa
N° STRATI PER PALLET	9	PESO LORDO PALLET	Kg 675 circa
N° UVE PER PALLET	81	PESO NETTO PALLET	Kg 648 circa

<i>Redatto e Verificato RGO</i>	<i>Approvato da AU</i>
<i>Fabio Formisano</i>	<i>Nicola Panariello</i>